

# Кулинария

---

## Технология приготовления блюд из яиц



# На этом уроке:

---

1

польза и вред яиц;

2

способы определения свежести яиц;

3

способы хранения яиц;

4

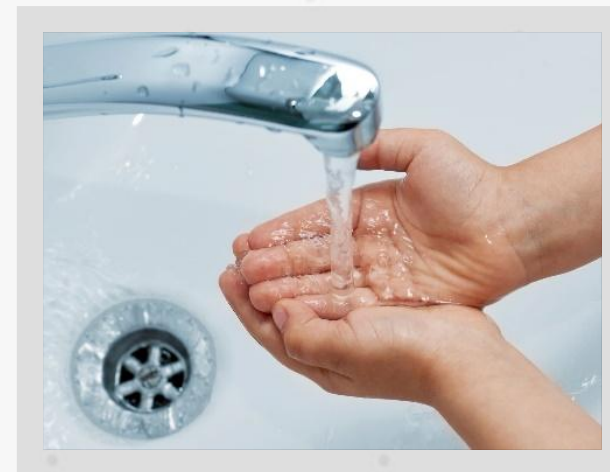
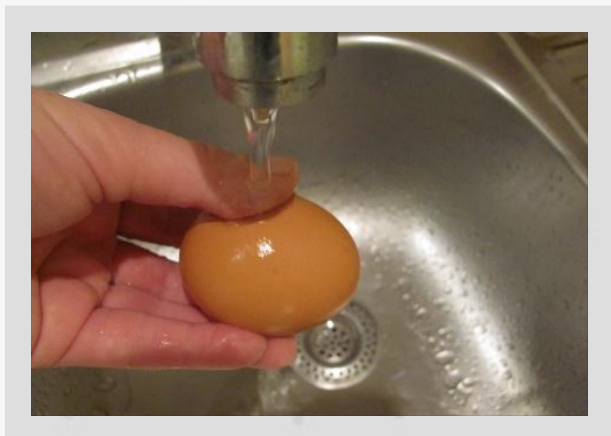
блюда из яиц.

# Полезьа и вред яиц

---



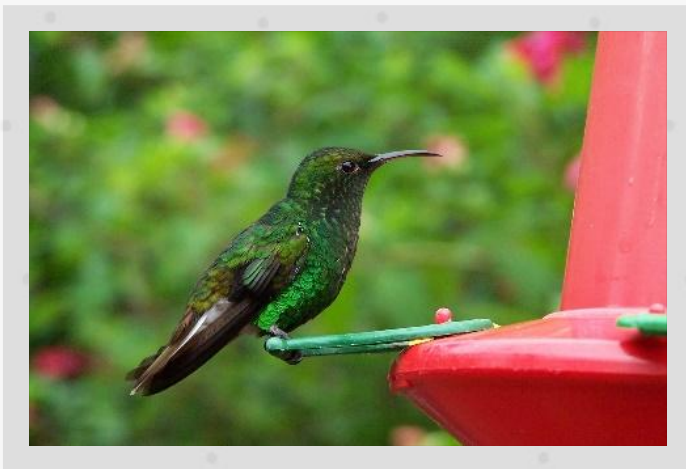
# Полезьа и вред яиц



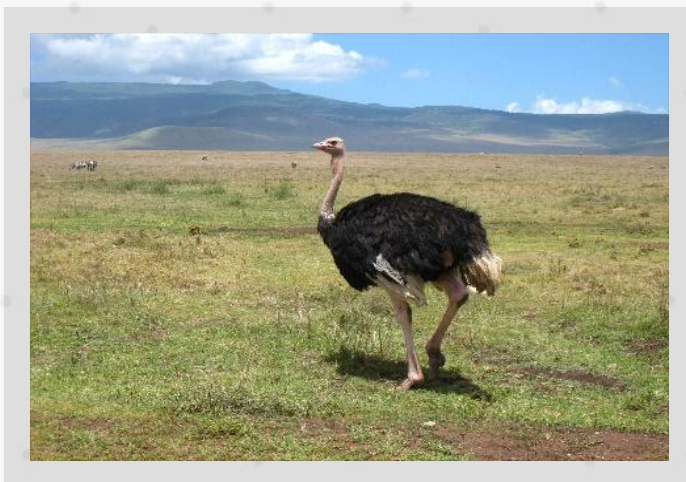
# Интересные факты

---

Коллибри  
и



Страус



# Интересные факты

---

Яйцо страуса вкрутую варят 2 часа

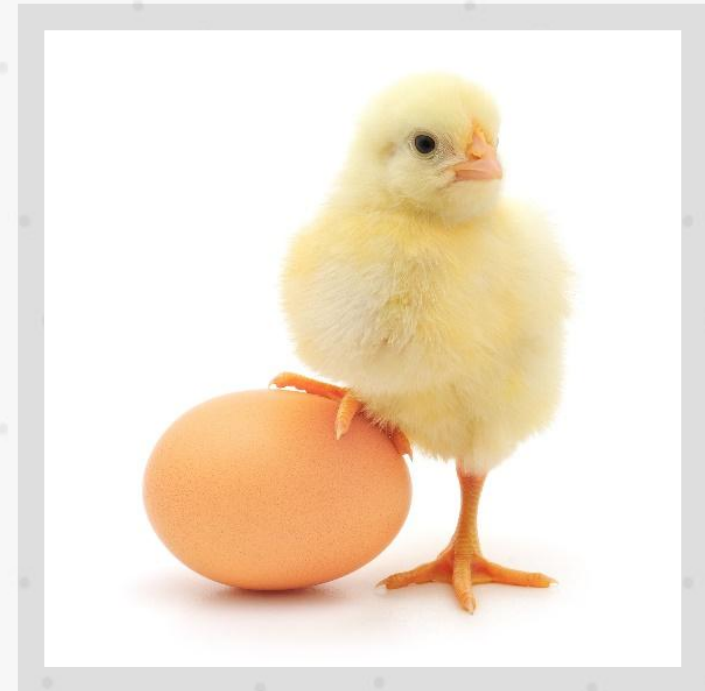


# Интересные факты

---



Хранение яиц



# Интересные факты

---

По питательным свойствам





# Интересные факты

---

По пользе



# Интересные факты



# Виды яиц

---

Диетические  
(срок хранения 1–6 суток)



Столовые  
(срок хранения 7–15 суток)



# Определение свежести яиц

---

Овоскоп



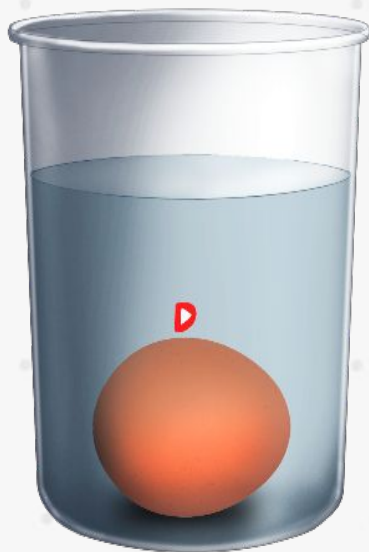
Свежее



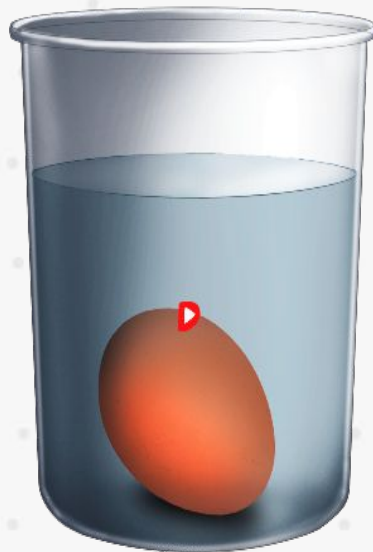
Несвежее



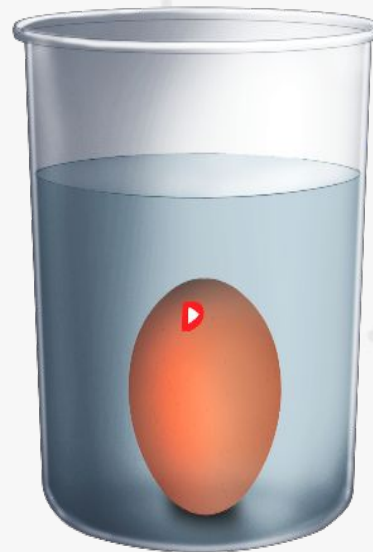
# Определение свежести яиц



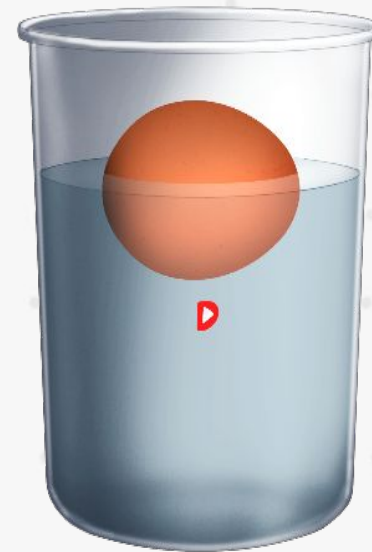
Свежее яйцо  
1-6 дней  
диетическое



Хранится яйцо  
7-10 дней  
столовое



Хранится яйцо  
11-14 дней  
столовое



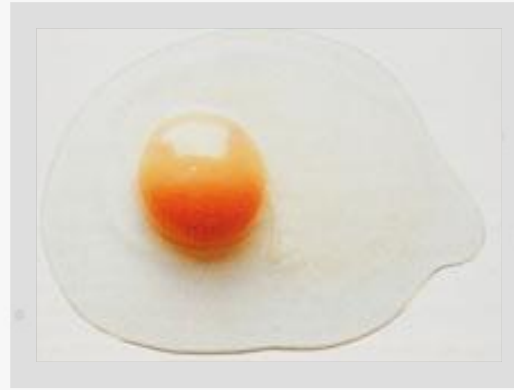
Недоброкачественное  
яйцо

# Определение свежести яиц

---



Свежеснесённое яйцо



Яйцо недельной давности



Возраст яйца  
2-3 недели

# Маркировка яиц

Д – диетические

С – столовые



М  
мелкое



2



1



0  
отборное

# Хранение яиц





# Блюда из яиц

---



Гóголь-мóголь



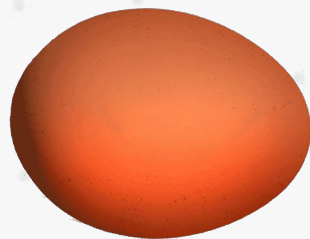
# Отделение желтков от белков

---



# Отделение желтков от белков

---



# Отделение желтков от белков

---



# Варка яиц

Яйцо всмятку



варить 3 минуты

Яйцо в мешочек



варить 4–5 минут

Яйцо вкрутую



варить 7–8 минут

# Варка яиц

---



# Подача яиц

---



# Блюда из яиц

---





# Жарка яиц

---



# Блюда из яиц

---



Яичница с гарниром



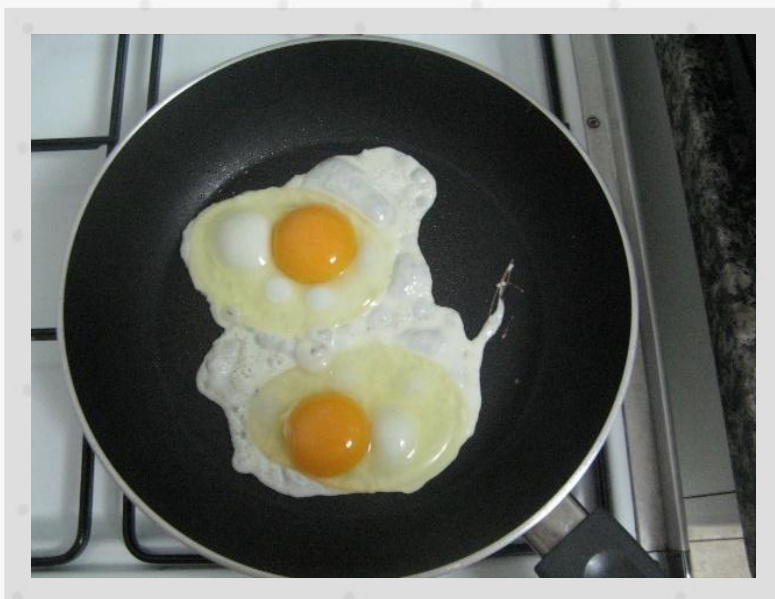
# Технология приготовления яичницы-глазуньи

---



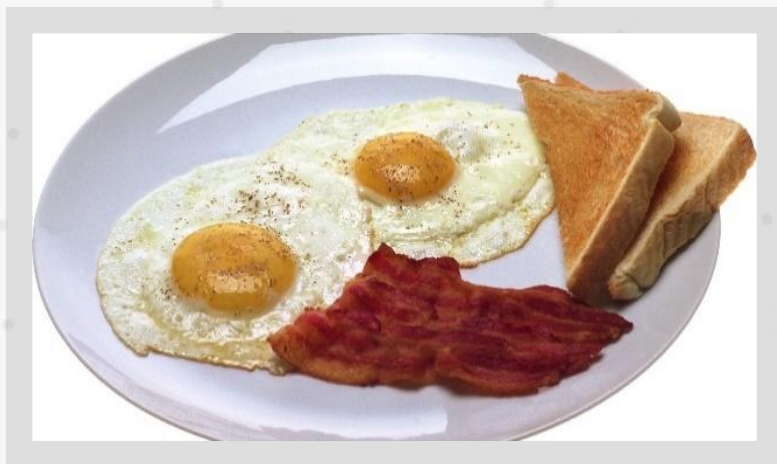
# Технология приготовления яичницы-глазуньи

---



# Подача яичницы-глазуньи

---



# Омлет

Омлет (от фр. *omelette*) – блюдо французской кухни, приготавливаемое из слегка взбитых яиц, обжаренных в сковороде.



Итальянская  
фриттата



Испанская  
тортилья



Японский  
ому-райсу



Русская  
дрочёна

# Технология приготовления омлета

---



# Подача омлета

---





# Итоги урока:

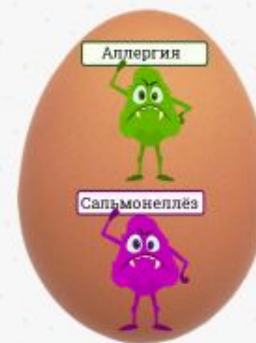
1

польза и вред яиц;

## Польза и вред яиц



## Польза и вред яиц



# Итоги урока:

2

способы определения  
свежести яиц;

## Определение свежести яиц



Свежее яйцо  
1- 6 дней  
диетическое



Хранится яйцо  
7- 10 дней  
столовое



Хранится яйцо  
11- 14 дней  
столовое



Недоброкачественное  
яйцо

## Определение свежести яиц



Свежеснесённое  
яйцо



Яйцо недельной  
давности



Возраст яйца  
2-3 недели

# Итоги урока:

---

3

хранение яиц;



# Итоги урока:

---

4

блюда из яиц.

## Подача яичницы-глазуньи



## Омлет

Омлет (от фр. omelette) – блюдо французской кухни, приготавливаемое из слегка взбитых яиц, обжаренных в сковороде.



Итальянская фриттата



Испанская тортилья



Японский ому-райсу



Русская дрозёна